

# RIVIERA

Wines & Spirits

## TEMPRANILLO



México.

**PAÍS**

Tempranillo.

**UVAS**

Tres Raíces vinícola mexicana.

**BODEGA**

Nuestro proceso de vendimia y selección se hacen de manera manual, respetando la calidad de la uva, despalillamos y estrujamos el fruto para posteriormente hacer una maceración en frío y fermentar en tanques de acero inoxidable a una temperatura controlada promedio de 15 a 22 °C durante 20 a 25 días, colocamos nuestro vino en barricas de roble francés y americano durante 12 meses, terminado el proceso de crianza en barrica, embotellamos, dejando en cava antes de salir al mercado.

**VINIFICACIÓN**

Vista: De tonalidad color violeta, granate, radiante y nitido.

**NOTA DE CATA**

Nariz: Frutos rojos como cerezas, fresas con notas de vainilla, canela y chocolate.

Boca: Vino corpulento, de gran potencia y un retrogusto abocado.

15-17 °C.

**TEMPERATURA DE SERVICIO**